

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2023/C 156/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Vorarlberger Alpkäse”

Nr UE: PDO-AT-1413-AM01 – 5.4.2022

ChNP (X) CHOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Vorarlberger Alpwirtschaftsverein, Montfortstr. 9, 6900 Bregencja, Austria

Tel. +43 5574400350

Faks +435574400600

E-mail: fritz.metzler@lk-vbg.at

Pierwotny adres stowarzyszenia uległ zmianie i został teraz odpowiednio skorygowany. Wnioskodawca reprezentuje interesy producentów sera „Vorarlberger Alpkäse” (ChNP) i ma tym samym prawnie uzasadniony interes w złożeniu wniosku o wprowadzenie zmian do specyfikacji.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Austria

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Etykietowanie
- Inne (zmiana w informacjach na temat właściwej służby, nazwa pierwotnej grupy składającej wniosek, jednostka kontrolująca, wymogi krajowe, poprawki redakcyjne)

4. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiany specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikujące się do uznania za nieznaczne zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiana (zmiany)

Biorąc pod uwagę doświadczenie zdobyte w zakresie praktycznych aspektów związanych z chronioną nazwą od czasu jej ustanowienia, wnioskowane zmiany w specyfikacji produktu są konieczne w celu bardziej szczegółowego opisanie wszystkich istotnych warunków produkcji i wprowadzania do obrotu, w tym poszczególnych etapów produkcji, oraz zapewnienia jakości sera „Vorarlberger Alpkäse” (ChNP).

Poprzednią specyfikację produktu, składającą się z kilku odrębnych dokumentów i załączników, połączono w jeden dokument, poprawiono oraz zaktualizowano, aby zapewnić klarowniejszy opis wymogów, zwłaszcza w odniesieniu do metody produkcji oraz dowodu pochodzenia, co przyczynia się do zachowania jakości sera „Vorarlberger Alpkäse” (ChNP).

Dokładniej rzecz ujmując, wprowadzone zmiany dotyczą elementów opisanych poniżej.

1. Opis produktu

Tekst w pkt 5 lit. b) (Opis) specyfikacji produktu uwzględniono w pkt 4.2 jednolitego dokumentu (Opis). Punkt ten podzielono na pkt 4.2.1 (Ogólny) i 4.2.2 (Właściwości). Tekst pierwotny doprecyzowano i poprawiono jego układ. Skreślono zawartość tłuszczu w suchej masie. Wagę pojedynczych kręgów sera zwiększono do 40 kg (zamiast 35 kg), a minimalny okres dojrzewania został określony na 3 miesiące (zamiast 3–6 miesięcy).

Pkt 5 lit. b) specyfikacji produktu:

„Ser twardy produkowany z naturalnego mleka surowego (niepoddanego obróbce termicznej, niesterylizowanego w wirówce, niepasteryzowanego, bez konserwantów lub stabilizatorów, bez dodatków chemicznych, bez genetycznej modyfikowanej podpuszczki) pochodzącego od bydła wypasanego na łąkach lub pastwiskach alpejskich, o wysuszonej, ziarnistej skorce o barwie od brązowo-żółtej po brązową. Ser ma zwartą lub plastyczną konsystencję, barwę kości słoniowej i zazwyczaj zawiera okrągłe dziury wielkości ziaren grochu. Zawartość tłuszczu w suchej masie wynosi więcej niż 45 %. Kręgi serowe ważą do 35 kg. Smak jest łagodny i aromatyczny, wraz z dojrzewaniem staje się ostry.

Minimalny okres dojrzewania trwa 3 do 6 miesięcy, przy czym możliwe są rozbieżne właściwości (brak pęknięć, mniejsze dziury)”;

otrzymuje następujące brzmienie:

„4.2. Opis

4.2.1. Ogólny

»Vorarlberger Alpkäse« jest serem twardym produkowanym na określonym obszarze, na łąkach lub pastwiskach alpejskich z mleka surowego odpowiedniego do produkcji serów twardych od krów niekarmionych kiszonką, wypasanych na łąkach alpejskich. Poszczególne kręgi serowe ważą maks. 40 kg i dojrzewają przez co najmniej 3 miesiące.

4.2.2 Właściwości

Ser ma wysuszoną, ziarnistą skórkę o barwie od brązowo-żółtej po brązową oraz konsystencję od zwartej po gładką. Ma barwę kości słoniowej. Po przekrojeniu można zauważyć, że ser ma nieliczne, ale rozłożone równomiernie okrągłe dziury wielkości ziaren grochu – od matowych po błyszczące. Dziury zasadniczo są okrągłe i wielkości ziaren grochu. Smak jest łagodny, wraz z dojrzewaniem staje się ostry.

W zależności od stopnia dojrzałości opisane właściwości mogą być bardziej lub mniej wyraźne, co nie wpływa na ogólne cechy sera »Vorarlberger Alpkäse« ani ich nie zmienia.

»Vorarlberger Alpkäse« można wprowadzać do obrotu w porcjach o różnych rozmiarach.”.

Uzasadnienie

Skreślono wyrazy „zawartość tłuszczu w suchej masie wynosi więcej niż 45 %”, nie zastępując ich, ponieważ nie ma takiej potrzeby, biorąc pod uwagę obowiązujące wymogi prawne. Doprecyzowano tekst, którego część pochodzi ze specyfikacji, a część została dodana, aby wyjaśnić i uzupełnić opis produktu, dzięki czemu organowi kontroli zapewniono dokładniejsze i rzetelniejsze parametry produktu, gwarantujące jego jakość. Doprecyzowano również definicję minimalnego okresu dojrzewania, wyjaśniając tym samym ten proces.

Na rynku i w sprzedaży widoczna jest tendencja do wytwarzania serów, które dojrzewają dłużej, co wymaga stosowania bardziej tolerancyjnych zakresów wysokości formy i wagi poszczególnych kręgów serowych. W związku z tym wagę zwiększono do maksymalnie 40 kg. Zmiana ta nie ma negatywnych skutków ani wpływu na jakość »Vorarlberger Alpkäse”.

2. Dowód pochodzenia

Poprzednie uwagi dotyczące historii produktu w pkt 5 lit. d) (Dowód pochodzenia) pierwotnej specyfikacji produktu, które miały być przedstawione w tym punkcie w momencie uznania danej nazwy, zostały obecnie przeniesione do punktu 4.6 (Związek z obszarem geograficznym). W ich miejsce w pkt 4.4 (Dowód pochodzenia) zmienionej specyfikacji dodano przepisy sektorowe dotyczące zapewnienia identyfikowalności:

„Stowarzyszenie składające wniosek prowadzi rejestr producentów zawierający każdą Sennalpe (chatę alpejską), w której produkowany jest ser »Vorarlberger Alpkäse« na obszarze geograficznym; oprócz podania nazwy łąki alpejskiej i adresu Sennalpe musi złożyć specjalny wniosek odpowiedniego stowarzyszenia, aby mogła zostać wpisana do tego rejestru.

Zezwala się na dalszy transport wykorzystanego mleka z jednej zatwierdzonej serowni alpejskiej do innej takiej mleczarni w obrębie określonego obszaru. Aby zapewnić identyfikowalność, w nocie potwierdzającej dostawę mleka należy podać ilość transportowanego mleka.

Aby zapewnić identyfikowalność sera »Vorarlberger Alpkäse« poza łańcuchami dostaw, stowarzyszenie składające wniosek na żądanie umieszcza stosowny znak kazeinowy. Oznaczenie to zawiera numer seryjny.

Znak kazeinowy zawiera następujący tekst:

»G.U.-VVG

ALPKAESE

XXXXXX«

W przypadku każdego wyprodukowanego kręgu sera Sennalpe musi umieścić znak kazeinowy zawierający numer seryjny przed odcisnięciem sera, a następnie umieścić stosowną notatkę w dziennym sprawozdaniu z produkcji. W dziennym sprawozdaniu z produkcji uwzględnia się także datę produkcji, ilość przetworzonego mleka, temperaturę ogrzewania oraz liczbę kręgów sera wyprodukowanych danego dnia. Przestrzeganie okresu dojrzewania można prześledzić na podstawie dokumentacji/partii produkcyjnej. Ser może również dojrzewać i być przechowywany w regionalnych komorach dojrzewalniczych na niższych wysokościach na określonym obszarze.

Sennalpe, która sprzedaje »Vorarlberger Alpkäse«, musi prowadzić dokumentację zapewniającą identyfikowalność (np. noty potwierdzające dostawę/partie).”.

Uzasadnienie

Ponieważ specyfikacja nie zawierała do tej pory żadnych zasad dotyczących dowodu pochodzenia, uważa się za stosowne umieszczenie informacji dotyczące identyfikowalności produktu w pkt 4.4 (Dowód pochodzenia) specyfikacji produktu. Zawiera on teraz przepisy zapewniające identyfikowalność produktu. Ponadto część tekstu przeniesiono z pierwotnego pkt 5 lit. h) (Etykietowanie) do pkt 4.4. W przyszłości zezwala się na dalszy transport wykorzystanego mleka z jednej zatwierdzonej serowni alpejskiej do innej w obrębie określonego obszaru, ponieważ przy obecnym stanie techniki nie ma to już wpływu na jakość i zapewnia produkcję sera „Vorarlberger Alpkäse” (ChNP). Stało się to konieczne ze względu na rosnące trudności w znalezieniu pracowników przy ogromnej intensywności pracy i związanej z tym niepewności utrzymania produkcji serów alpejskich na lokalnych obszarach alpejskich. W dokumentacji należy podać ilość transportowanego mleka.

3. Obszar geograficzny

Pkt 5 lit. c) specyfikacji produktu:

„Obszary obejmujące łąki i pastwiska alpejskie w austriackim kraju związkowym Vorarlberg. Oficjalnie uznane gospodarstwa alpejskie znajdują się na wysokości od 1 000 m do 1 800 m n.p.m. i są prowadzone wyłącznie w miesiącach letnich w ramach alpejskiego sezonowego pasterstwa wędrownego.”;

oraz przedłożona dodatkowo mapa Austrii

otrzymują następujące brzmienie:

4.3. Obszar geograficzny

„Ser »Vorarlberger Alpkäse« jest produkowany w kraju związkowym Vorarlberg na wysokości od 1 000 m do 1 800 m n.p.m. Oficjalnie uznane gospodarstwa alpejskie są prowadzone wyłącznie w miesiącach letnich w ramach alpejskiego sezonowego pasterstwa wędrownego.”.

Mapa hipsometryczna wyznaczonego obszaru geograficznego:

Uzasadnienie

Tekst został skrócony. Wymóg w specyfikacji dotyczący oficjalnie uznanych gospodarstw alpejskich znajduje się w punkcie 4.5 (Metoda produkcji) (w szczególności punkt 4.5.1 (Surowiec – mleko)). Ponadto dodano nową mapę wyznaczonego obszaru geograficznego. Mapa ta zawiera teraz również informacje o wysokości nad poziomem morza. Przedmiotowa zmiana nie ma wpływu na granice obszaru geograficznego.

4. Metoda produkcji

Pierwotny tekst pkt 5 lit. e) (Metoda produkcji) specyfikacji produktu sformułowano bardziej precyzyjnie o podzielono go na punkty – 4.5.1 (Surowiec – mleko), 4.5.2 (Produkcja) i 4.5.3 (Wiedza fachowa – wiedza na temat produkcji).

Pkt 5 lit. e) specyfikacji produktu:

„Mleko surowe nadające się do produkcji sera twardego, pozyskiwane w Alpach od urzędowo kontrolowanych stad krów niekarmionych kiszonką, które nie jest poddawane obróbce termicznej, pasteryzacji ani sterylizacji w wirówce, jest przetwarzane na miejscu, bez transportu i pośredniego przechowywania. Uzyskane wieczorem mleko jest natychmiast przelewane do mniejszych pojemników (drewnianych baniek lub kadzi), aby umożliwić powstanie śmietany. Następnego dnia śmietana (masło alpejskie) jest ręcznie odtuszczana, aby uzyskać pożądaną zawartość tłuszczu w produkcie. Dojrzałe i odtuszczone mleko miesza się następnie w alpejskich (miedzianych) kotłach z otrzymanym rano mlekiem pełnym, kulturami kwasu mlekowego/bakterii i alpejskimi podpuszczkami serowarskimi. Skrzep jest usuwany ręcznie za pomocą chust serowarskich, bez użycia maszyn. Skrzep podgrzewa się do temperatury 51,5–52,5 °C, prasuje się i regularnie poddaje się działaniu solanki w celu uzyskania dobrej skórki. Produkcja sera odbywa się wyłącznie podczas letniego wypasu bydła (które jest karmione wyłącznie przez wypas na alpejskich pastwiskach). Ze względu na krótki okres wypasu w Alpach (3–4 miesiące) produkt jest dostępny tylko sezonowo i w ograniczonych ilościach.

Zabronione jest dodawanie mleka z gospodarstw doliny w jakiegokolwiek formie.

Kwestie dotyczące hodowli i zdrowia zwierząt oraz higieny w gospodarstwie i wśród pracowników regulują stosowne przepisy krajowe. Jakość zapewnia się dzięki inspekcjom oraz szkoleniom personelu i w zakresie higieny.”

otrzymuje następujące brzmienie:

4.5.1. Surowiec (mleko)

„Ser »Vorarlberger Alpkäse« jest produkowany wyłącznie z mleka surowego od krów alpejskich wypasanych latem w Alpach. Poza wyjątkowymi przypadkami (np. choroba, opady śniegu lub ruja) w miesiącach letnich wypas musi odbywać się codziennie. Bydło nie może być przepędzane na pastwiska poza obszarem Sennalpe. Dozwolone jest wyłącznie mleko krowie z oficjalnie uznanych gospodarstw położonych na łąkach lub pastwiskach alpejskich, znajdujących się na określonym obszarze geograficznym. Do produkcji sera »Vorarlberger Alpkäse« nie wolno używać mleka termizowanego ani pasteryzowanego, ani mleka sterylizowanego w wirówce. Zabronione jest dodawanie mleka z gospodarstw doliny w jakiegokolwiek formie. Mleko używane do produkcji sera »Vorarlberger Alpkäse« jest charakterystyczne dla pastwisk określonego obszaru geograficznego porośniętych delikatnymi trawami i ziołami. Krowy żywią się trawą i ziołami – w stanie świeżym w postaci zielonki lub suszone jako siano. Karmienie sfermentowaną paszą lub kiszonką jest wyraźnie zabronione.

Stosowanie rozdrobnionego ziarna jako paszy wyrównawczej i uzupełniającej z innych obszarów jest dozwolone w proporcji do 20 % suchej masy rocznie.

Rozdrobnione ziarno może pochodzić z innych obszarów, ponieważ obszar geograficzny, będący typowym obszarem górskim charakteryzującym się murawami i płytką warstwą próchnicy, nie nadaje się dobrze do uprawy. Oznacza to, że na obszarze tym nie uprawia się ani nie produkuje prawie żadnego rodzaju zboża ani podobnych upraw, co wymaga zakupu środków produkcji pochodzących z innych obszarów.

W związku z tym zawartość zielonki pochodzącej z obszaru geograficznego nie może być niższa niż 80 % całkowitej suchej masy, którą karmione są w skali roku krowy mleczne. Dodawanie rozdrobnionego ziarna pochodzącego z innych obszarów geograficznych jest dozwolone w proporcji do 20 % suchej masy.

4.5.2. Produkcja

Można stosować tylko mleko surowe od krów niekarmionych kiszonką, nietermizowane, niepasteryzowane, które nie było sterylizowane w wirówce. Niedopuszczalne jest dodawanie konserwantów, stabilizatorów, dodatków produkowanych chemicznie oraz genetycznie modyfikowanych podpuszczek.

Po częściowym odtłuszczeniu mleko surowe poddaje się wstępnemu dojrzewaniu przy użyciu kultury serwatki lub bakterii kwasu mlekowego. Tradycyjne bakterie kwasu mlekowego, pierwotnie wyizolowane i rozmnożone z dzikich kultur, będą stanowiły teraz podstawę kultury hodowlanej dla kultur stosowanych w gospodarstwie. Następnie dojrzałe i odtłuszczone mleko miesza się w alpejskich (miedzianych) kotłach z otrzymanym rano mlekiem surowym, kulturami kwasu mlekowego/bakterii i alpejskimi podpuszczkami serowarskimi. Skrzepy usuwa się za pomocą chust serowarskich lub przenosząc mieszaninę skrzepu/serwatki do form serowarskich. Zgęstniałe (skoagulowane) mleko jest następnie krojone na pożądaną wielkość za pomocą krajacza do skrzepu. Następnie odbywa się kolejny etap formowania sera: skrzep formuje się dalej i następuje syneresa (w wyniku której serwatka oddziela się od skrzepu). Skrzep jest podgrzewany do temperatury od 51 °C do 54 °C, a następnie przenoszony do form i prasowany.

Sery ważą maksymalnie 40 kg, w zależności od wielkości kręgu. Następnie sery umieszcza się w kąpeli solankowej o zawartości soli około 20 ° Bé, aby ser wchłonął sól, uformowała się skórka i rozwinęła się struktura sera, kiedy ser jest szczelnie zamknięty na zewnątrz, a wewnątrz dojrzewa dokładnie i równomiernie. Dzięki temu właśnie ser »Vorarlberger Alpkäse« ma jednorodną, zwartą konsystencję. Okres dojrzewania serów wynosi co najmniej 3 miesiące, w zależności od rodzaju skórki i doświadczenia przetwórcy mleka, w temperaturze od 10 °C do 17 °C i wilgotności powyżej 80 %. Podczas dojrzewania sery są regularnie poddawane obróbce (szczotkowaniu lub nacieraniu) wodą z solą (zawartość soli do 20 ° Bé) do trzech razy w tygodniu, aby zapewnić typowe tworzenie się skórki i rozwinąć smak. Po minimalnym okresie dojrzewania ser »Vorarlberger Alpkäse« jest gotowy do spożycia.

4.5.3. Wiedza ekspercka – wiedza na temat produkcji

Swoją jakość ser »Vorarlberger Alpkäse« zawdzięcza w szczególności doświadczeniu lokalnych serowarów w zarządzaniu produkcją i dojrzewaniem sera. Sztuka serowarska opiera się na wiedzy fachowej przetwórców mleka zaangażowanych w produkcję w różny sposób, w zależności od ich indywidualnej roli w procesie, dzięki któremu osiągnięta jest typowa jakość sera »Vorarlberger Alpkäse«. Proces ten rozpoczyna się od zastosowania kultur bakterii kwasu mlekowego. Na przykład określenie składu kultury bakterii kwasu mlekowego, temperatury, okresu odпочynku, ilości i proporcji dodawanych bakterii oraz warunków przechowywania wynika z doświadczenia przetwórcy mleka. Szczególną cechą ukształtowaną w ramach tego doświadczenia jest specyficzne przechowywanie

i dojrzewanie mleka surowego w sposób sprzyjający powstawaniu bakterii kwasu mlekowego, które znacznie poprawiają właściwości sera pod względem trwałości, zapachu i smaku. Stosowanie podpuszczki cielęcej, czas i sposób cięcia zagęszczonego (skoagulowanego) mleka oraz wielkość skrzepu, formowanie sera i podgrzewanie mieszanki skrzepu i serwatki również są wynikiem specyficznego doświadczenia serowarów i mają szczególne znaczenie dla jakości sera »Vorarlberger Alpkäse«.

Serowar musi bardzo dokładnie monitorować każdy etap produkcji sera i określić właściwy czas dla każdego etapu przetwarzania. Na przykład staranne podgrzewanie sera »Vorarlberger Alpkäse« w temperaturze 51–54°C po przecięciu skoagulowanego mleka jest ważnym warunkiem długiej trwałości sera. Jednocześnie z mlekiem należy postępować ostrożnie, aby zachować dużą część cech i składników aromatycznych i mikrobiologicznych, a tym samym specyficznych właściwości mleka. Do tego dochodzi fakt, że mleko – ze względu na zmieniające się w sposób naturalny warunki paszowe na łąkach alpejskich – nie posiada standardowych właściwości: jego jakość (np. zawartość białka lub inne składniki mleka) jest zmienna. Dzięki szerokiemu doświadczeniu serowarzy wytwarzający »Vorarlberger Alpkäse« potrafią poradzić sobie z tymi naturalnymi wahaniami. Ich staranna praca na tych wszystkich etapach obróbki ma zasadniczy wpływ na dalszy przebieg procesu dojrzewania, a tym samym na jakość produktu końcowego. Podczas dojrzewania należy zwrócić szczególną uwagę na ostrożne obchodzenie się z serem. Dzięki swojemu doświadczeniu serowarzy instynktownie wiedzą, kiedy ser należy obrócić, wyszczotkować i natrzeć, a tym samym mają znaczący wpływ na jakość sera.

Regularne spotkania hodowców i serowarów, podczas których dzielą się oni zdobytą wiedzą, powodują ciągły proces szkolenia, pomagający utrzymać jakość i tradycję »Vorarlberger Alpkäse«.

Uzasadnienie

W procesie produkcji wprowadzono zmiany, aby zapewnić niepowtarzalną jakość sera „Vorarlberger Alpkäse”, która oparta jest przede wszystkim na znajomości tradycyjnej metody produkcji przez producentów. Wraz z – obecnie zmienionym – sformułowaniem zawartym już w pierwotnej specyfikacji opis tej tradycyjnej metody produkcji jest obecnie bardziej szczegółowy, w szczególności dzięki dokładniejszemu zdefiniowaniu metody przetwarzania.

Poszczególne zmiany odnoszą się do następujących punktów:

— Surowiec – mleko

Żywnie bydła wyłącznie poprzez wypas nie zawsze jest wystarczające dla utrzymania zdrowia zwierząt, ponieważ coraz bardziej ekstremalne zjawiska pogodowe (susza, długie okresy deszczowe itp.) i związana z nimi zmiana klimatu narażają krowy mleczne na terenach alpejskich na stres metaboliczny i zmniejszają dostępność paszy pastwiskowej. Ponadto poszczególne rasy krów hodowanych na pastwiskach alpejskich mają różne zapotrzebowanie na energię i dlatego dla dobrego samopoczucia potrzebują paszy uzupełniającej.

W związku z tym, aby zapewnić zrównoważone zaopatrzenie w składniki odżywcze niezbędne dla dobrostanu zwierząt, niezależnie od wyjątkowych warunków klimatycznych, takich jak susze, umożliwiono zakup rozdrobnionego zboża i wykorzystanie go jako paszy wyrównawczej i uzupełniającej w ilości do 20 % suchej masy rocznie.

Powyższe odstępstwo odnoszące się do dodatków paszowych nie wpływa na wysoką i stałą jakość mleka, ponieważ większość pasz objętościowych musi pochodzić z określonego obszaru.

Wymóg określony w pkt 5 lit. c) specyfikacji produktu dotyczący oficjalnie uznanych gospodarstw alpejskich położonych na wysokości od 1 000 m do 1 800 m przeniesiono do pkt 4.5.1 (Surowiec - mleko) i zdefiniowano bardziej szczegółowo. Mleko może pochodzić wyłącznie od krów z gospodarstw położonych na łąkach lub pastwiskach alpejskich, które otrzymały numer zezwolenia od właściwego organu (Austriacki Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności). Jest to uzasadnione szczególnymi wymogami higieny określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 (rozporządzenie w sprawie higieny pasz), do których przestrzegania zobowiązane są gospodarstwa produkujące ser. W rozporządzeniu tym znajduje się wykaz zatwierdzonych gospodarstw.

W przyszłości zezwala się na dalszy transport z jednej zatwierdzonej serowni alpejskiej do innej w obrębie określonego obszaru, ponieważ przy obecnym stanie techniki nie ma to już wpływu na jakość. Obydwie serownie alpejskie mają obowiązek podać ilość transportowanego mleka w nocy potwierdzającej dostawę.

— *Produkcja*

Produkcja sera „Vorarlberger Alpkäse” została opisana z podziałem na dokładne etapy, od przetwarzania mleka surowego do etapu dojrzewania w przechowywaniu. Przedstawiono parametry techniczne, których należy dotrzymać, aby zapewnić jakość.

Obecnie skrzep można podgrzać do temperatury między 51 °C a 54 °C (zamiast jak poprzednio między 51,5 °C a 52,5 °C). Dopuszczony został szerszy zakres temperatur ogrzewania, ponieważ w przypadku ogrzewania ręcznego nie jest możliwe precyzyjne ustawienie temperatury, co oznacza, że wymagana jest szersza tolerancja. Nowy zakres tolerancji dla temperatury ogrzewania nie ma negatywnego wpływu na jakość produktu. Nadal niedopuszczalne jest dodawanie konserwantów, stabilizatorów i dodatków produkowanych chemicznie. Podkreślono to jeszcze wyraźniej dzięki bardziej precyzyjnemu sformułowaniu.

Jeśli chodzi o kultury własne serwatki lub kwasu mlekowego, wyjaśniono, że historyczna kultura macierzysta jest obecnie produkowana centralnie i stosowana wewnątrz do dalszego wykorzystania jako kultura gospodarstwa do produkcji sera „Vorarlberger Alpkäse”. Kluczową rolę w tym zakresie odgrywa doświadczenie przetwórców mleka.

Zawartość soli doprecyzowano i dostosowano do możliwych do sprawdzenia w praktyce kryteriów za pomocą skali Baumé (Bé). Zawartość soli określono na poziomie do 20 ° Bé. W dalszej części wyjaśniono proces powstawania skórki typowej dla sera „Vorarlberger Alpkäse” i związaną z tym jakość sera, a także odniesiono się do zarządzania przez serowara i klimatu dojrzewania.

— *Wiedza fachowa – wiedza na temat produkcji*

Istniejąca specyfikacja nie zawierała żadnych kluczowych spostrzeżeń dotyczących tradycyjnej wiedzy producentów, dlatego została ona doprecyzowana w tym zakresie. Ponadto dodano opis kwalifikacji specjalistów. Opisano również na bieżąco prowadzone działania ukierunkowane na przekazywanie tradycji w celu zapewnienia jakości, co umożliwi skuteczne zahamowanie utraty lub uszczerplenia wiedzy fachowej oraz zachowanie tradycyjnej wiedzy na temat produktu.

5. *Związek z obszarem geograficznym*

Informacje zawarte wcześniej w pkt 5 lit. d) (Dowód pochodzenia) zostały przeniesione do pkt 4.6 (Związek z obszarem geograficznym).

Informacje zawarte wcześniej w pkt 5 lit. f) (Związek) zostały przeniesione do pkt 4.6 (Związek z obszarem geograficznym). Wyczerpująco opisano wpływ czynników klimatycznych i ludzkich na obszarze geograficznym, przy czym szczegółowo opisano specyficzną wiedzę fachową producentów regionalnych, o której wcześniej tylko wspomniano w specyfikacji, taką jak tradycyjna znajomość specjalnych technik przechowywania oraz wysoki poziom wiedzy fachowej w zakresie technik produkcji i zarządzania dojrzewaniem, co ma kluczowe znaczenie dla wydobycia właściwości organoleptycznych sera.

Uzasadnienie

Specyfikację dostosowano do wymogów rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 poprzez przeniesienie uwag historycznych, takich jak dowody w postaci dokumentów i stare tradycje związane z serem „Vorarlberger Alpkäse”, które pierwotnie były opisane w sekcji dotyczącej dowodu pochodzenia, do pkt 4.6 (Związek z obszarem geograficznym).

6. *Etykietowanie*

Pierwotny tekst pkt 5 lit. h) (Etykietowanie) specyfikacji produktu przeniesiono do pkt 4.4 (Dowód pochodzenia) i dostosowano do aktualnych wymagań dotyczących dokumentacji.

Na przykład wymogi zawarte w pierwotnej specyfikacji (dotyczące umieszczenia na produkcie daty produkcji i nazwy łąk lub pastwisk alpejskich) stały się zbędne ze względu na dokumentację, którą należy obecnie przedstawić do celów dowodu pochodzenia. Doprecyzowano kwestię dotyczącą znaku kazeinowego. Umieszczanie tego znaku na opakowaniach porcji sera stało się zbędne, ponieważ w przypadku porcji zagwarantowano identyfikowalność partii.

Zasady dotyczące marek własnych zawarte w pkt 5 lit. h) (Etykietowanie) pierwotnej specyfikacji produktu przeniesiono do pkt 4.8 (Etykietowanie).

„Zezwala się na stosowanie prywatnych etykiet. Prywatna etykieta nie może jednak wprowadzać konsumenta w błąd lub szkodzić dobrej reputacji ChNP”.

Uzasadnienie

Wyjaśniono i rozszerzono wymagania dotyczące zarządzania markami własnymi. W dalszym ciągu dozwolone będą marki własne.

7. Poprawki redakcyjne

7.1. Zaktualizowano nazwę właściwego organu państwa członkowskiego oraz szczegółowe informacje na jego temat.

7.2. Skorygowano adres grupy składającej wniosek.

Uzasadnienie

Od czasu objęcia przedmiotowego oznaczenia ochroną adres grupy składającej wniosek uległ zmianie i została zaktualizowana wraz ze zmienionymi danymi właściwego organu.

7.3. Organ kontrolny

Część zawierająca dane kontaktowe organu kontrolnego została zmieniona, ponieważ organ ten jest obecnie spółką prywatną, tj. Lacon GmbH.

7.4. Zmiany w układzie tekstu/sposobie prezentacji specyfikacji produktu

Dokonano zmiany numeracji i zmiany niektórych tytułów, aby informacje były bardziej przejrzyste i precyzyjne.

7.5. Wymogi krajowe

Punkt „Wymogi krajowe” został skreślony bez zastąpienia, ponieważ są one zbędne w świetle wymogów regulacyjnych.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Vorarlberger Alpkäse”

Nr UE: PDO-AT-1413-AM01 – 5.4.2022

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Vorarlberger Alpkäse”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Austria

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1 Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

Klasa 1.3. Sery

3.2 Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Vorarlberger Alpkäse” jest serem twardym produkowanym na określonym obszarze, na łąkach lub pastwiskach alpejskich z mleka surowego odpowiedniego do produkcji serów twardych od krów niekarmionych kiszoną, wypasanych na łąkach alpejskich. Poszczególne kręgi serowe ważą maks. 40 kg i dojrzewają przez co najmniej 3 miesiące.

Ser ma wysuszoną, ziarnistą skórę o barwie od brązowo-żółtej po brązową oraz konsystencję od zwartej po gładką. Ma barwę kości słoniowej. Po przekrojeniu można zauważyć, że ser ma nieliczne, ale rozłożone równomierne okrągłe dziury wielkości ziaren grochu – od matowych po błyszczące. Dziury zasadniczo są okrągłe i wielkości ziaren grochu. Smak jest łagodny, wraz z dojrzewaniem staje się ostry.

W zależności od stopnia dojrzałości opisane właściwości mogą być bardziej lub mniej wyraźne, co nie wpływa na ogólne cechy sera „Vorarlberger Alpkäse” ani ich nie zmienia.

3.3 Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Do produkcji sera „Vorarlberger Alpkäse” można wykorzystywać wyłącznie mleko krów z oficjalnie uznanych gospodarstw położonych na łąkach lub pastwiskach alpejskich, na których prowadzona jest gospodarka użytkami zielonymi. Wytwarzanie kiszonki i karmienie nią są zabronione.

Stosowanie paszy wyrównawczej w formie rozdrobnionego ziarna jest dozwolone w proporcji do 20 % suchej masy rocznie. Rozdrobnione ziarno może również pochodzić z innych obszarów, ponieważ obszar geograficzny, będący typowym obszarem górskim, nie nadaje się dobrze do uprawy. Oznacza to, że na obszarze tym nie uprawia się ani nie produkuje prawie żadnego rodzaju zboża ani podobnych upraw, co wymaga zakupu środków produkcji pochodzących z innych obszarów.

W związku z tym zawartość zielonki pochodzącej z obszaru geograficznego nie może być niższa niż 80 % całkowitej suchej masy, którą karmione są w skali roku krowy mleczne. Dodawanie rozdrobnionego ziarna pochodzącego z innych obszarów geograficznych jest dozwolone w proporcji do 20 % suchej masy.

3.4 Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym

Surowiec musi być produkowany, przetwarzany oraz musi dojrzewać na określonym obszarze.

3.5 Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

—

3.6 Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Sery muszą być oznaczone znakiem kazeinowym z numerem seryjnym. Stowarzyszenie składające wniosek jest odpowiedzialne za zarządzanie numerem seryjnym i przydzielanie tego numeru.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Ser „Vorarlberger Alpkäse” jest produkowany w kraju związkowym Vorarlberg na wysokości od 1 000 m do 1 800 m n.p.m. Oficjalnie uznane gospodarstwa alpejskie są prowadzone wyłącznie w miesiącach letnich w ramach alpejskiego sezonowego pasterstwa wędrownego.

5. Związek z obszarem geograficznym

Ser „Vorarlberger Alpkäse” uzyskuje swoje charakterystyczne właściwości dzięki mleku używanemu do produkcji, jego składnikom, smakowi i konsystencji, na które ma wpływ flora alpejska Vorarlbergu, oraz warunkom klimatycznym i ludzkim (tradycyjna produkcja rzemieślnicza) procesu produkcji. W małych gospodarstwach alpejskich do dziś prowadzi się produkcję rzemieślniczą i utrzymuje proces starannego obchodzenia się z serami i ich dojrzewania. Dzięki temu ser „Vorarlberger Alpkäse” ma wyjątkową jakość i długi okres przydatności do spożycia.

Mleko używane do produkcji sera „Vorarlberg Alpkäse” ma szczególne walory smakowe ze względu na alpejską roślinność obszaru produkcji i stosowanie głównie zielonej paszy dla zwierząt, co w połączeniu z tradycyjną rzemieślniczą metodą produkcji nadaje serowi jego charakterystyczne właściwości. Produkcja serów przyczynia się zasadniczo do utrzymania rolnictwa górskiego w Vorarlbergu i jest niezbędna dla zachowania różnorodności ekologicznej i stabilności alpejskiego krajobrazu kulturowego Vorarlbergu.

W Vorarlbergu rolnictwo koncentruje się wyłącznie na gospodarowaniu użytkami zielonymi. W gospodarstwach alpejskich obowiązuje ścisły zakaz karmienia kiszoną (brak pasz sfermentowanych). Tylko dzięki zakazowi stosowania kiszonek możliwa jest produkcja wysokiej jakości sera „Vorarlberger Alpkäse”.

„Vorarlberger Alpkäse” to produkt, który jest produkowany i spożywany na określonym obszarze od wielu setek lat. Na terenie dzisiejszego kraju związkowego Vorarlberg przez cały ten czas produkowano sery. Pierwotnie, i przez wieki, sery były produkowane przede wszystkim na potrzeby własne i regionalne. Produkcja serów alpejskich przyczynia się zasadniczo do utrzymania rolnictwa górskiego w Vorarlbergu i jest niezbędna dla zachowania różnorodności ekologicznej i stabilności alpejskiego krajobrazu kulturowego Vorarlbergu. Przetwarzanie mleka surowego na obszarach alpejskich w trakcie alpejskiego sezonowego pasterstwa wędrownego między gospodarstwami w dolinach, na pastwiskach i na łąkach alpejskich jest ważnym elementem ekonomicznym utrzymania gospodarstw rolnych i mlecznych w Vorarlbergu.

Jak wynika z dokumentów, tradycyjne metody wytwarzania sera w regionie były stosowane już w czasie wojny trzydziestoletniej. Proces ten stanowi podstawę dzisiejszego procesu produkcji sera „Vorarlberger Alpkäse”. Już w XVIII w. istotną część alpejskiego mleka produkowanego w miesiącach letnich w ramach sezonowego pasterstwa wędrownego przetwarzano na sery alpejskie. Od tego czasu funkcjonuje nazwa „Vorarlberger Alpkäse”.

Warunki regionalne, takie jak wysokość nad poziomem morza, klimat, flora i fauna oraz drobna struktura gospodarstw rolnych, przyczyniły się w połowie XVIII w. do rozwoju produkcji serów tłustych z wykorzystaniem specyficznych technik serowarskich. Dzięki temu uzyskano dłuższy termin przydatności do spożycia i większą wartość dodaną.

Wiedza techniczna i umiejętności produkcji sera zgromadzone na wyznaczonym obszarze (żywienie zwierząt, przetwarzanie mleka, technologia produkcji i dojrzewanie) były przekazywane z pokolenia na pokolenie. Ta wiedza i te umiejętności były dalej rozwijane i służą do dziś jako podstawa produkcji sera „Vorarlberger Alpkäse”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/vorarlbergeralpkäse/>

Dostęp do specyfikacji można również uzyskać bezpośrednio na stronie internetowej austriackiego urzędu patentowego (www.patentamt.at) pod poniższym adresem: „Znaki towarowe / Oznaczenia geograficzne / Wykaz austriackich oznaczeń geograficznych”. Specyfikację można tam znaleźć pod nazwą „Qualitätsbezeichnung”.
